

## Semana i 2024

Desafíos realizados como docente responsable en años anteriores.

Etapa: Concepción

Autor: Francisco Jose del Desposito San Martin

Publicación: Martes 13 de Agosto de 2024 a las 02:57 PM





**and this**

# Diseño de alimentos, creatividad gastronómica

¿Alguna vez has pensado en cómo el diseño puede cambiar la manera en que experimentamos la comida? ¡Bienvenidos al fascinante mundo del food design!

¿Qué es el Food Design?

El food design se trata de diseñar experiencias únicas con la comida. No es solo cómo sabe, sino cómo se ve, cómo huele, cómo se siente y cómo interactuamos con ella.

Imagina morder una hamburguesa que no solo es deliciosa, sino que también te cuenta una historia, te recuerda momentos especiales.

Uno de los aspectos más emocionantes del diseño de alimentos es la experiencia de usuario. Aquí, los diseñadores estudian cómo interactuamos con los alimentos y buscan maneras de hacer que cada bocado sea memorable. Desde presentaciones visualmente impactantes hasta aromas que despiertan nuestros sentidos, cada detalle cuenta.

El diseño de alimentos no se trata solo de hacer que los alimentos sean bonitos. Es una fusión de diseño, ciencia y tecnología para mejorar nuestras vidas y el medio ambiente.

Imagina comer un postre que cambie de color al tocarlo, o una ensalada cuyos ingredientes fueron cultivados en tu propio vecindario. ¡Eso es innovación!

**Interdisciplina + Experiencia Sensorial + Narrativa y Emoción + Sostenibilidad**

**¡Ven y únete a nuestro desafío!**

## DESCRIPCIÓN DEL DESAFÍO.

En esta sección se solicita ingresar toda la información que permitirá identificar, conocer y/o comprender el desafío propuesto.

### 1 Título del desafío en inglés

Food design, gastronomic creativity

### 2 Describa el problema o necesidad identificada que da origen al desafío. \*

Debe describir el problema y el contexto en que se desarrollará el desafío. Puede utilizar por ejemplo, información publicada en la prensa, en algún artículo científico, resultados de alguna encuesta, etcétera. (mínimo 500 y máximo 1300 caracteres).

El food design es una disciplina que combina aspectos de la gastronomía, la nutrición, el diseño y la innovación para crear nuevas experiencias y productos alimenticios.

Uno de los aspectos más relevantes del food design es la experiencia de usuario, donde se observa cómo las personas interactúan con los alimentos, y explora maneras para mejorar y crear experiencias sensoriales únicas.

El food design no solo se trata de pensar en cómo los alimentos pueden mejorar nuestras vidas y el entorno, sino que además, es una intersección entre diseño, ciencia y tecnología. Elsa Yranzo, una reconocida food designer, suele enfatizar varios aspectos claves del food design basados en su experiencia y enfoque creativo:

1.- Interdisciplinariedad: valora la colaboración entre diferentes campos para crear experiencias alimentarias innovadoras.

2.- Experiencia sensorial: la comida debe proporcionar una experiencia multisensorial, involucrando la vista, el olfato, el tacto, y el gusto. La presentación y la interacción con los alimentos son tan importantes como el sabor.

3.- Narrativa y Emoción: la importancia de contar historias a través de la comida. Los alimentos pueden evocar emociones y recuerdos, y podemos crear conexiones emocionales mediante el food design.

4.- Sostenibilidad y Ética: son pilares fundamental del food design; debemos promover el uso de ingredientes locales, y reducir el desperdicio alimentario mediante prácticas responsables y conscientes.

**3** Describa lo que se espera que los estudiantes aprendan desarrollando el desafío planteado. \*

En esta parte puede, por ejemplo, describir las etapas del trabajo que espera que los estudiantes realicen durante los días que dura Semana i, modalidad de trabajo, recolección de información, etcétera (mínimo 500 y máximo 1000 caracteres).

Etapas del Desafío Diseño de alimentos, creatividad gastronómica:

1.- Introducción (qué es el food design, principales referentes, metodología de diseño The Compass)

2.- Terreno (visita a Viña santa Berta, degustación y observación de contexto)

3.- Trabajo creativo en taller (aplicación de matrices de trabajo, definición de usuario, concepto, referentes, feed back y desarrollo creativo a través de diversos ejercicios, prototipado de ideas - soluciones)

4.- Presentación de resultados

Modalidad de trabajo: colaborativo con la guía de docentes facilitadores del desafío en food design.

---

**4** Identifique las competencias genéricas asociadas al desafío (Marque máximo 1). \*

Las competencias genéricas base de Semana i a las que tributan todos los desafíos son **Visión Global, el Emprendimiento y Liderazgo y la Innovación.**

Si su desafío además tributa a otra competencia, marque la competencia elegida:

Comunicación.

---

**5** Vías temáticas o de interés del desafío. \*

Marque el área que mejor describe la temática que abordará su desafío.

[teal]\*Responsabilidad Pública:[/teal] Sustentabilidad, políticas públicas y ciudadanía, bienestar y calidad de vida, gestión de emergencia e inclusión.

---

**6** Para continuar la formulación del desafío ¿requiero apoyo para completar las preguntas asociadas a la evaluación e implementación del desafío? \*

No.

## **EVALUACIÓN.**

En Semana i la evaluación se vincula al desempeño del/la estudiante en relación al desafío y las competencias genéricas que éste aborda. El tipo de evaluación considera el desempeño diario (evaluación de proceso) y la propuesta de solución al desafío planteado (evaluación final). Como parte del proceso de evaluación se consideran también instancias de retroalimentación efectiva y oportuna, programados previamente.

Las instancias de coevaluación y autoevaluación serán de carácter formativo o sumativo y podrán ser consideradas dentro de las evaluaciones de proceso o en la evaluación final, con una ponderación no superior al 10% de la nota final del desafío.

### **7 Evaluación de proceso. \***

El desempeño diario corresponderá a un 60% de la nota final, divididos en las evaluaciones de proceso realizadas durante la jornada 1 y 2 de la actividad académica. Indique y describa brevemente para cada jornada las evaluaciones que realizará a los estudiantes, puede considerar evaluaciones individuales y/o grupales.

La evaluación del proceso se dividirá en tres partes:

Jornada 1.- 20% Evaluación por recolección de información, observación en terreno y registro de datos / bitácora

Jornada 2.- 20% Evaluación etapa definición de oportunidad, usuario, concepto / Ideación

Jornada 3.- 20% Evaluación prototipado rápido

### **8 Evaluación del resultado final. \***

La propuesta de solución al desafío (evaluación final) corresponderá al 40% restante de la calificación final. Indique y describa brevemente cuál será el producto a ser evaluado y los criterios e instrumentos que utilizará para ello.

Evaluación final 40%, presentación (ppt o video) con el resultado logrado.

Cada equipo deberá exponer con apoyo visual y/o audiovisual, los resultados logrados - proyecto desarrollado en las jornadas.

Se evaluará mediante una rúbrica que contemple diversos aspectos que evalúen tanto la

calidad del entregable como la participación activa en el desafío.

## IMPLEMENTACIÓN: ACTIVIDADES DEL DESAFÍO.

Describa las principales actividades que se espera realicen los estudiantes para lograr resolver el Desafío propuesto. En esta etapa se deben calendarizar y planificar las acciones que los estudiantes realizarán durante los días de Semana i, ya sea de trabajo directo (bajo supervisión del docente) como de trabajo indirecto o autónomo. Debe considerar acciones de carga directa e indirecta, planificando al menos 5 módulos diarios. Es relevante establecer pausas activas entre las actividades y siempre resguardar el horario del almuerzo (13:50 a 15:00 hrs).

Debe definir el trabajo que realizarán los estudiantes para cada módulo, siendo monitoreados por el docente responsable, al menos, al inicio y término de cada jornada. El resto del día pueden estar acompañados, si es su caso, por el docente co-responsable. No es necesario la presencia directa del docente responsable durante toda la jornada planificada.

En el caso de que en determinados horarios los docentes tengan otras actividades académicas comprometidas, se sugiere considerar en estos módulos trabajo autónomo (por ejemplo, búsqueda o recolección de datos) y que posteriormente el docente podrá evaluar y retroalimentar.

Debe considerar el uso de la plataforma Canvas como apoyo y/o complemento en la realización de su desafío.

En el botón de ayuda correspondiente a cada día, encontrará sugerencias para cada jornada en particular.

### 9 Seleccione espacio físico y describa las actividades a desarrollar el día 1. \*

Planifique 5 módulos de trabajo diarios para el estudiante. No olvide vincular los contenidos y actividades, con las competencias genéricas UDD seleccionadas, con el propósito de contribuir al desarrollo de estas a través de la implementación del desafío.

	Módulo	Tipo de Espacio	Requerimientos para Operaciones	Descripción de Actividades a Realizar
1	H1		5: Audiovisuales (data; audio; micrófono;	



	8:30 - 9:40	6: Taller.	cable MAC).	Bienvenida
		Tipo de		Descripción de Actividades a
2	Módulo H2   9:50 - 11:00	0: Sin tipo de espacio.	6: Si tiene otro requerimiento no considerado en el listado, por favor contáctese al correo de Semana i.	Realizar Terreno, Viña Santa Berta
3	H3   11:10 - 12:20	0: Sin tipo de espacio.	6: Si tiene otro requerimiento no considerado en el listado, por favor contáctese al correo de Semana i.	Terreno
4	H6   15:10 - 16:20	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Sum up de jornada
5	H7   16:30 - 17:40	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Encargo para la jornada 2

10 Seleccione espacio físico y describa las actividades a desarrollar el día 2. \*

	Módulo	Tipo de Espacio	Requerimientos para Operaciones	Descripción de Actividades a Realizar
1	H1   8:30 - 9:40	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Etapas de definición de oportunidad de diseño, usuario y conceptualización
2	H2   9:50 - 11:00	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Etapas de ideación
3	H3   11:10 - 12:20	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Desarrollo

4	H5   Módulo 13:50 - 15:00	Tipo de Espacio Taller.	5: Requerimientos para Operaciones 5: Audiovisuales (data, audio; micrófono, cable MAC).	Descripción de Actividades a Realizar Feed back proyectos
5	H6   15:10 - 16:20	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Etapas prototipado

**11** Seleccione espacio físico y describa las actividades a desarrollar el día 3. \*

	Módulo	Tipo de Espacio	Requerimientos para Operaciones	Descripción de Actividades a Realizar
1	H1   8:30 - 9:40	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Etapas prototipado
2	H2   9:50 - 11:00	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Etapas comunicación de proyecto
3	H3   11:10 - 12:20	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Desarrollo
4	H5   13:50 - 15:00	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Presentaciones
5	H6   15:10 - 16:20	6: Taller.	5: Audiovisuales (data; audio; micrófono; cable MAC).	Presentaciones

## REQUERIMIENTOS.

Para efectos de la implementación del desafío, sólo se considerarán los requerimientos indicados por el docente en el presente apartado y deberán ser aprobados por el equipo de Semana i. Requerimientos posteriores no podrán ser considerados.

### 12 Librería, Fotocopias e Impresiones.

Señale los requerimientos de que el desafío tendrá de acuerdo a las actividades propuestas. En la tabla, no incluya lo que deberán asumir los estudiantes. Presione el botón “agregar” cada vez que quiera ingresar un nuevo requerimiento.

	Descripción	Cantidad (total)	Justificación
1	post it 3M cuadrados (7,5 x 7,5)	4 paquetes con 5 unidades cada paquete	trabajo de ideación
2	rollos de pegote	2 rollos	trabajo de ideación y prototipado
3	plasticina	06 cajas / torre 12 colores	prototipado
4	papel kraft o hilado n° 9	30 pliegos	ideación y prototipado
5	rotuladores punta normal	4 estuches sharpie / 12 colores	ideación y prototipado
6	papel lustre de colores	6 paquetes	prototipado
7	stick fix	6 tubos	prototipado
8	ploteo de láminas COPLAN	por definir	matrices de trabajo

### 13 Fondos por rendir.

Señale los otros requerimientos que el desafío tendrá de acuerdo a las actividades propuestas. Recuerde que todo requerimiento está sujeto a aprobación por parte del Comité de Finanzas. En la tabla, no incluya lo que deberán asumir los estudiantes.

	Descripción	Cantidad (total)	Costo aproximado	Justificación
1	Pago de guía por Viña Santa Berta	01 x 22 personas	\$ 132.000.- imp. incluido	observación contexto / experiencia
2	Compra snacks para degustación de productos Viña	22	\$ 40.000.-	acompañamiento de degustación de productos

#### 14 Traslados.

Debe incluir sólo los trayectos lejanos a la UDD. Traslados dentro de la comuna de Santiago o Concepción o hacia las comunas colindantes a ella debe incluirlos en los requerimientos que deberán asumir los alumnos (los asistentes consideran a docentes).

	Origen (indicar campus)	Destino	Día de salida	Hora de salida (desde UDD)	Hora de regreso (a UDD)	N° de asistentes	Justificación
1	Ainavillo	Viña Santa Berta	Miércoles 09 de octubre	09:45 am (acceso UDD por Barros Arana)	16:30 pm	22 (20 alumnos y 02 docentes)	Visita / terreno guiada a Viña Santa Berta para conocer contexto, productos (degustación) para desarrollo de experiencia gastronómica.

---

**15** Requerimientos para la realización del desafío que deberán asumir los estudiantes.

Seleccione y/ o agregue en “otros”, lo que deben aportar los estudiantes para el logro del desafío (por ejemplo, tijeras, cuaderno, herramientas de construcción, gestionar la donación de alimentos u otros, etc).

Computador personal.

Dispositivo móvil con acceso a internet.

Alimentación de cada día.

Cámara fotográfica o Smartphone.

---

**16** Indique otros requerimientos. \*

No contesta

## CO-RESPONSABLES, COLABORADORES E INSTITUCIONES.

### 17 ¿Tiene profesor Co-Responsable del desafío? \*

Profesor que está con usted desde el diseño hasta la ejecución del desafío, siendo su participación clave en el desarrollo de éste (este rol será susceptible a pago de honorarios).  
Sí.

### 18 Datos del profesor Co-Responsable. \*

	Nombre	Apellidos	Correo	Rut (sin puntos, con guion)	Vinculación con UDD
1	Daniela	Cartes	danielacartes@udd.cl	15855816-5	Docente a Honorarios

### 19 ¿Tiene profesor Colaborador del desafío? \*

Profesor que colabora en aspectos específicos del desafío. Su participación consiste en intervenciones puntuales durante el desarrollo de éste (este rol no será susceptible a pago de honorarios).

No.

### 20 Datos del profesor Colaborador. \*

Puede incorporar más de uno.

	Nombre	Apellidos	Correo	Rut (sin puntos, con guion)
1	No especificado	No especificado	No especificado	No especificado

**21** Respecto a su desafío y su vinculación con el medio, indique: \*

El desafío propuesto se vincula con alguna organización externa (institución, empresa, ONG, fundación, etc) en ciertas instancias durante el desarrollo del desafío.

**22** Señale el nombre de la organización con la que se vincula el desafío. \*

Viña Santa Berta

**23** Datos Institución. \*

	Respuesta
Nombre	Viña Santa Berta
Rubro	Vitivinicultura
Sitio Web	<a href="https://santaberta.com/">https://santaberta.com/</a>
Opcional: Instagram	@vinasantaberta

**24** Datos Representante Institución. \*

	Respuesta
Nombre	Susana
Apellidos	Villegas Silva

Correo	susana@santaberta.com	Respuesta
Rut (sin puntos, con guión)	14.294.394-8	

**25 Imagen Representativa.**

Sugerimos utilizar una imagen que haga referencia a su Desafío. No es obligatoria.



[thumbnail\\_IMG\\_1674.jpg](#)

276.28 KB



## PRÓXIMOS PASOS.

Una vez que haya completado el formulario, haga click en el botón «enviar a corrección» y uno de los integrantes del equipo de evaluación lo contactará para revisar detalles o sugerencias y dejarlo listo para ser publicado. ¡Muchas gracias por sus ganas de ser parte de Semana i!

Cualquier duda o consulta, puede escribir a [semanai.scl@udd.cl](mailto:semanai.scl@udd.cl) o [semanai.ccp@udd.cl](mailto:semanai.ccp@udd.cl)